

Кутова Елена Авенировна

преподаватель

Барская Марина Николаевна

преподаватель

ГАПОУ «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Минобразования Чувашии

г. Чебоксары, Чувашская Республика

DOI 10.31483/r-169685

ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И УЧАСТИЯ В РЕГИОНАЛЬНЫХ И МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТАХ «ПРОФЕССИОНАЛЫ» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

Аннотация: в статье обобщён опыт подготовки студентов Чебоксарского экономико-технологического колледжа к чемпионатам «Профессионалы» по компетенции «Хлебопечение» в 2023–2026 годах. Описана модульная структура конкурсных заданий, дан сравнительный анализ требований регионального и межрегионального этапов. Представлен поэтапный алгоритм работы с участниками: от отбора до психологической подготовки и отработки тайм-менеджмента. Отдельно разобраны типичные проблемы – дефицит времени, технологические сложности, акклиматизация – и способы их решения. Показано, как меняется роль наставника: от передачи знаний к стратегическому планированию и эмоциональной поддержке. Результаты студентов (медальоны в 2025 и 2026 годах) подтверждают эффективность системы.

Ключевые слова: чемпионат «Профессионалы», компетенция «Хлебопечение», модульная структура конкурсного задания, подготовка участников, наставничество, портфолио, психологическая устойчивость, тайм-менеджмент, межрегиональный этап, профессиональное мастерство, студенты СПО, материально-техническое обеспечение, стрессоустойчивость, оценочные критерии, преемственность поколений.

Чемпионатное движение «Профессионалы» представляет собой не просто состязательную площадку, а многофункциональную среду, где студенты имеют возможность объективно оценить собственный уровень мастерства, получить квалифицированную экспертную оценку и поэтапно приближаться к профессиональному признанию. Для педагогического коллектива и наставников участие в чемпионатах служит стимулом для совершенствования образовательных методик и трансляции накопленного опыта молодому поколению.

Эффективное построение тренировочного процесса невозможно без детального осознания структуры соревновательных задач. Преподаватель-наставник обязан владеть практическими навыками выполнения всех конкурсных модулей, что требует систематического повышения квалификации как отраслевого специалиста – через участие в мастер-классах, часто с привлечением личных финансовых ресурсов. Конкурсные задания имеют жёсткую модульную организацию и состоят из инвариантной (обязательной) и вариативной частей, причём базовая часть обновляется ежегодно [1].

Таблица 1

Модули и ассортимент изделий чемпионатов 2026 год

Особенности, модули	Региональный чемпионат	Межрегиональный чемпионат
Продолжительность	12 часов	8 часов
Количество модулей	7: 2 вариативных	5: 2 вариативных
Организация работы	Подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация в последний день конкурса	Аналогично
Сдобные изделия	Плетеные изделия 2 штуки по 0,4 кг готового изделия, форма – «Уинстонский узел»; с прослойкой из крема 10 штук по 0,120 кг готового изделия, форма на усмотрение конкурсанта; заданной тайной формы 10 штук по 0,1 кг готового изделия	Слойка с прослойкой из крема 10 шт по 0,120 кг готового изделия, форма на усмотрение
Хлебобулочные изделия ржано-пшеничные	2 штуки по 0,6 кг готового изделия, выпеченный в форме; 2 штуки по 0,5 кг готового изделия, подовый	Аналогично

Слоенные изделия	Круассан традиционный 10 штук, вес готового изделия тайный; круассаны фруктово-ягодные 10 штук по 0,1 кг. после выпечки; слойка с тайной начинкой. 10 штук по 0,1 кг после выпечки, начинка характерная для региона Изделие из инвертированного слоенного теста: 2 штуки, вес готового изделия не оценивается, диаметр готового изделия в диапазоне от 20 до 22 см, форма – круг 	Круассан традиционный-количество и вес готового изделия является вариативным тайный; круассаны фруктово-ягодные 10 штук по 0,1 кг. после выпечки; слойка с тайной начинкой 10 штук по 0,1 кг после выпечки. Начинки возможные: фарш говяжий, лук репчатый, картофель, печень куриная, скумбрия горячего копчения, сыр полутвердый, грибы 
Пшеничный хлеб	3 шт. по 0,600 кг. готового изделия – овальная форма с одним продольным надрезом (Тартин) 2 шт. по 0,600 кг. готового изделия – свободной формы 	2 шт по 0,600 кг. готового изделия – овальная форма с одним продольным надрезом (Тартин), 2 шт по 0,600 кг. готового изделия – свободной формы (кроме овала).
Национальные изделия	Вид изделия, количество штук и вес после выпечки определяется главным экспертом.	Пицца 2 штуки, диаметр готового изделия 30–32 см, вес готового изделия от 0,500 кг до 0,700 кг Возможный ассортимент: «Маргарита», «Гавайская», «Пеперони», «Четыре сыра», «Овощная», «Мясная», Грибная», «Мексиканская» 
Декоративное изделие	Тема «Природа»	Тема «Русские сказки»

В таблице 1 обобщены модули и перечень изделий для этапов регионального и межрегионального уровней [2].

Модуль «Организация работы» предусматривает материальные вложения: приобретение специализированной одежды и обуви как для участников, так и для экспертов, закупку форм и личного инвентаря. Конкурсанты обязаны демонстрировать способность к интенсивной деятельности без права на погрешность. В ходе тренировок мы стремимся не только обучить технологическим приёмам, но и воспитать навыки грамотного тайм-менеджмента. Критически важным элементом успеха является скрупулёзный анализ оценочных критериев.

Существенной сложностью при подготовке к межрегиональному первенству становится крайне сжатый срок публикации задания – всего за 10 дней до старта, что существенно ограничивает возможности полноценной отработки и формирования финальной заявки на сырьё.

Алгоритм подготовки участников.

Первый этап: селекция и формирование мотивационного ядра. Проводится внутренний отбор среди студентов, в рамках которого они выполняют облегчённый вариант соревновательного задания. Это позволяет выделить наиболее подготовленных и целеустремлённых кандидатов. Принципиально важно, что отличная академическая успеваемость ещё не гарантирует победы – необходима систематическая практика, готовность воспринимать критику и корректировать собственные действия.

Второй этап: интенсивная практическая отработка. Каждый модуль конкурсного задания прорабатывается отдельно. Например, блок слоёных изделий требует освоения двух технологических подходов: классического дрожжевого слоёного теста и инвертированного метода (закатка масла в тесто).

Отдельное внимание уделяется составлению портфолио – документа, который подаётся в подготовительный день в четырёх экземплярах (один остаётся у участника). Портфолио включает перечень ингредиентов, рецептуры разводочного цикла заквасок, производственные рецептуры на все виды изделий, а также фотографии готовой продукции. Фактически это технологический паспорт всего

выступления. Из нашей практики: отсутствие даже одного параметра (например, массы одной заготовки при известной общей массе теста и количестве заготовок) приводит к обнулению оценки за портфолио.

Также отрабатывается работа с оборудованием – тестомесами, расстоечными шкафами, печами – в быстром и качественном режиме. При этом материально-техническая база колледжа не соответствует современным российским конкурсным площадкам и оборудованию, используемому у работодателей.

Третий этап: психологическая подготовка и развитие стрессоустойчивости. Участие в чемпионате сопряжено с высоким нервно-психическим напряжением: жёсткие временные рамки, работа под пристальным вниманием экспертов, необходимость соблюдения множества оценочных критериев.

На практике: используем следующие рабочие инструменты:

- тренировки в условиях, максимально похожих на соревновательные (ограничение времени, присутствие наблюдателей, имитация экспертного контроля, видеосъёмка для наглядной демонстрации ошибок – лишних движений, поправок очков, вытирания рук об одежду, суетливости);

- работа с психологом – освоение методик саморегуляции и дыхательных упражнений для снижения тревожности;

- моделирование нештатных ситуаций (не выброженное тесто, пригоревшее изделие, нехватка времени) и поиск решений из ситуации, чтобы в реальности не растеряться;

- поддерживающая роль наставника, который не вмешивается в процесс выполнения, но создаёт эмоциональную опору, а не контроль.

Задачи наставника на подготовительном этапе:

- 1) разработка персонального плана тренировок под конкретного участника, учитывающий индивидуальные сильные и слабые стороны студента;

- 2) проведение регулярных тренировочных занятий с доведением навыков до автоматизма;

Результаты тренировки одного конкурсного дня представлена на фото 1

3) консультационная поддержка по формированию портфолио и расчёту рецептур, что требует глубокого владения технологией.

4) создание ситуации успеха и поддержание уверенности участника в собственных силах.



Рис. 1. Ассортимент изделий одного тренировочного дня

Типичные препятствия и способы их преодоления.

Препятствие 1: хронический дефицит времени. В рамках конкурса нужно выпустить широкий ассортимент, и это сложно даже для опытного производственного пекаря, особенно с учётом запрета на улучшители. Решение одно: детальное пошаговое планирование каждой минуты.

Препятствие 2: технологическая сложность модулей. Наибольшие затруднения вызывают слоёное тесто и работа с заквасками (в текущем году использовались пшеничная и ржаная закваски), требующие поддержания их жизнеспособности. Решение: неукоснительное соблюдение регламентов в условиях лимита времени.

Препятствие 3: недостаток практического опыта у студентов младших курсов. Для первокурсников и второкурсников чемпионат – серьёзное испытание. Решение: организация обучающих мастер-классов.

На межрегиональном уровне на первый план выходит психологический фактор, и роль наставника приобретает особое значение – он уже не может находиться рядом в ходе закрытых соревнований. Его функции смещаются в сторону стратегического планирования (распределение времени по модулям, расстановка

приоритетов с учётом оценочных критериев, в первую очередь – вкуса и массы изделия) и психологической поддержки.

Системные проблемы, выявленные в ходе участия в разных регионах с 2023 года.

Проблема 1: недостаток времени для полноценной отработки сложных модулей из-за совмещения с учебным процессом. Путь решения: введение гибкого графика подготовки, согласованного с преподавателями.

Проблема 2: высокая стоимость расходных материалов (мука, масло, яйца, скоропортящиеся ингредиенты для секретных начинок) и несвоевременная закупка. Высокая стоимость билетов на проезд. Путь решения: привлечение спонсоров-партнёров.

Проблема 3: отсутствие у участников навыков работы с профессиональным программируемым оборудованием, которое используется на конкурсных площадках (такого оборудования нет ни в учебной пекарне, ни у работодателей). Путь решения: изучение принципов работы по видеоинструкциям.

Проблема 4: сложность акклиматизации в новом часовом поясе. Путь решения: постепенное смещение режима сна под местное время, предварительные медицинские консультации по укреплению рациона витаминами.

В 2023 и 2024 годах отборочные этапы Всероссийского чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенции «Хлебопечение» проводились в Хабаровском крае, в 2025, 2026 году итоговый межрегиональный этап чемпионата – в г. Екатеринбург. С 2023 года количество конкурсантов значительно увеличилось. Данные представлены в диаграмме 1. В 2023 году наш колледж не участвовал во Всероссийском чемпионате.

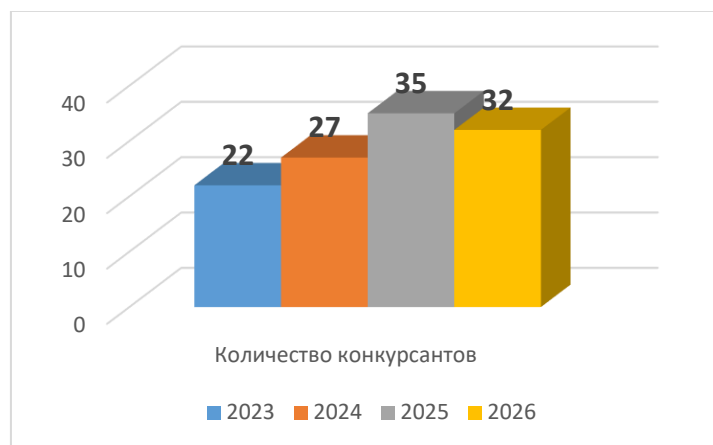


Рис. 2. Количество конкурсантов в Межрегиональных этапах по компетенции «Хлебопечение» 2023–2026 гг.

Значительное расширение географии участников подтверждает высокий статус соревнований. Если в 2023 году соревнования проводились в Хабаровском крае, то уже в 2025 и 2026 годах итоговый межрегиональный этап был организован в Екатеринбурге – более доступном для большинства регионов центре. Стоит отметить, что в 2023 году количество конкурсантов было минимальным, что, вероятно, связано с удалённостью площадки от центральной части России: транспортные расходы и сложности с акклиматизацией сдерживали участие многих образовательных организаций. Перенос в Екатеринбург в 2025 году сделал соревнования более доступными, и уже в 2026 году на межрегиональный этап приехали представители большего количества регионов. Это демонстрирует устойчивый тренд на популяризацию рабочих профессий в сфере пищевых технологий.

Результаты участия и достижения наших конкурсантов представлены в диаграмме 2.

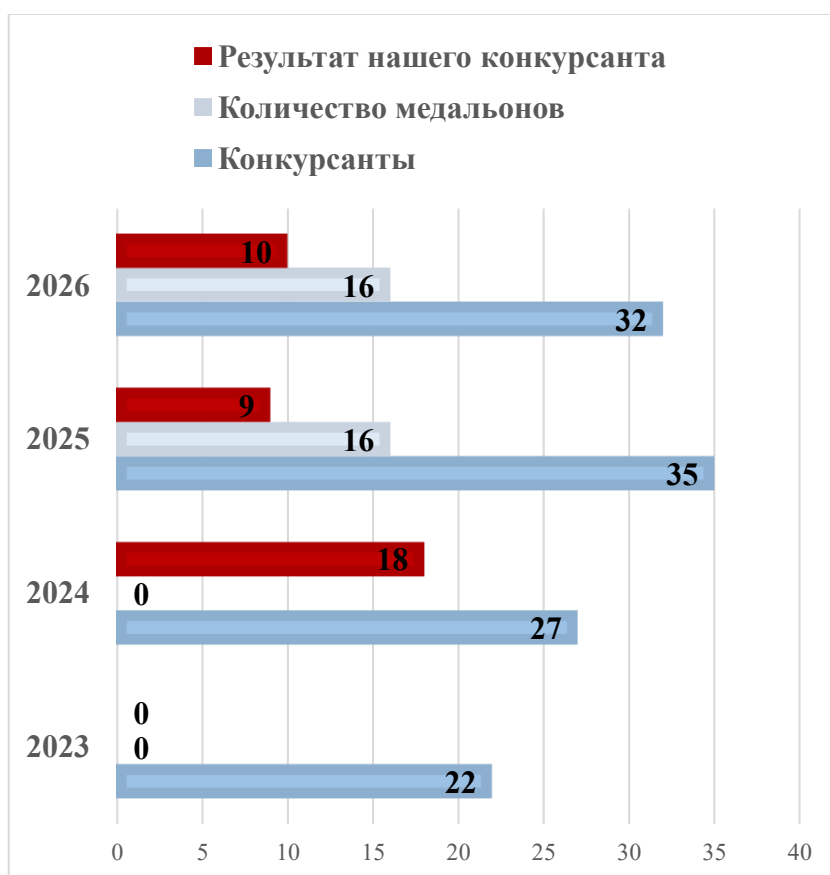


Рис. 3. Результаты участия в Межрегиональных этапах по компетенции «Хлебопечение» 2023–2026 гг.

Результатом нашего участия в межрегиональных чемпионатах стали медальоны за профессионализм в 2025 и 2026 годах. Полученные нашими студентами медальоны «За профессионализм» в 2025 и 2026 годах являются подтверждением эффективности выстроенной системы подготовки. Медальон – это не просто награда. Он подтверждает уровень подготовки, соответствующий жестким экспертным требованиям. Для будущих конкурсантов это дополнительный стимул, они видят реальный результат и понимают, что это достижимо [3]. Достижения студентов Чебоксарского экономико-технологического колледжа, в том числе призера межрегионального этапа 2025 года Ермолаевой Миланы и обладательницы медальона 2026 года Михайловой Елизаветы, демонстрируют, что предложенная методика подготовки позволяет успешно конкурировать с сильнейшими участниками из других регионов.

Анализ развития компетенции «Хлебопечение» в чемпионатном движении «Профессионалы» в 2025–2026 годах свидетельствует о ее стремительном росте

и возрастающем интересе со стороны как профессионального сообщества, так и работодателей. Включение данной компетенции в программу чемпионата для юниоров (школьников 14–16 лет) стало важным шагом в развитии системы ранней профессиональной ориентации и подготовки кадров для пищевой отрасли.

Структура конкурсных заданий меняется в сторону усложнения и приближения к реальным производственным условиям. Если на региональном уровне продолжительность соревнований составляет 12 часов с выполнением 7 модулей, то на межрегиональном уровне время сокращается до 8 часов при сохранении высокой сложности модулей (сдобные, слоеные, хлебобулочные изделия, пицца). Особого внимания заслуживает модуль «Национальные изделия», который позволяет участникам продемонстрировать уникальные региональные особенности хлебопекарных традиций. В региональном чемпионате 2026 года в данном модуле в задании было изготовление национального чувашского изделия лепешка Пашалу [4].

Важным аспектом развития компетенции является усиление требований к психологической подготовке участников. Как показал опыт 2025–2026 годов, ключевыми факторами успеха на межрегиональном этапе становятся не только техническое мастерство, но и стрессоустойчивость, способность к быстрой адаптации в условиях жесткого временного лимита и работа с секретными ингредиентами, о которых конкурсанты узнают непосредственно перед выполнением задания.

Выводы.

1. Успешная подготовка к чемпионату «Профессионалы» по компетенции «Хлебопечение» базируется на всестороннем понимании структуры конкурсного задания; только детальное знание оценочных критериев позволяет выстроить рациональную систему тренировок.

2. Межрегиональный этап предъявляет качественно иные требования по сравнению с региональным – ужесточаются критерии качества, оформления и психологической выносливости, при этом временные ресурсы на адаптацию сокращаются.

3. Подготовительный процесс должен носить комплексный характер, а для межрегионального уровня – строго индивидуализированный, охватывая не только практику, но и портфолио, тайм-менеджмент, эмоциональную устойчивость.

4. Заблаговременное начало подготовки и формирование резерва из студентов младших курсов обеспечивают преемственность и устойчивость результатов.

5. Роль наставника выходит за рамки простой передачи знаний – он становится стратегом, контролёром качества и создателем той поддерживающей атмосферы, которая позволяет участнику полностью реализовать свой потенциал на межрегиональной арене.

6. Географический фактор (удалённость площадки) существенно влияет на представительство регионов; перенос чемпионата в центральную часть России способствовал росту числа участников и повышению конкурентности.

Перспективы развития компетенции связаны с дальнейшей интеграцией в федеральный проект «Профессионалитет» [6] и национальный проект «Молодёжь и дети» [7], что открывает дополнительные возможности для модернизации материально-технической базы и повышения квалификации наставников. Расширение круга участников за счёт юниоров создает основу для формирования непрерывной системы подготовки кадров – от школьной скамьи до профессионального мастерства [3].

Выявленные в ходе подготовки системные проблемы и пути их решения обсуждаются на заседаниях студенческого научного общества и обобщаются в его ежегодных отчётах [5].

Список литературы

1. Конкурсное задание по компетенции «Хлебопечение». – URL: [https://esim.firpo.ru/storage/1127317/04-Конкурсное-задание-\(основные\).docx](https://esim.firpo.ru/storage/1127317/04-Конкурсное-задание-(основные).docx) (дата обращения: 13.08.2026). – Текст : электронный.
2. Конкурсная документация чемпионата «Профессионалы». – URL: <https://esim.firpo.ru/d/r/2026> (дата обращения: 13.08.2026). – Текст : электронный.

3. Итоги чемпионата «Профессионалы». – URL: <https://pro.firpo.ru/meropriyatiya/itogi/> (дата обращения: 13.08.2026). – Текст : электронный.

4. Чувашская выпечка // Семейные традиции: сайт. – URL: <https://xn--80aafhebudawu3c5a9cs.xn--p1ai/russian/category/tradiczii/semejnye-tradiczii/chuvashskaya-kuhnya/vypечka/> (дата обращения: 21.08.2026). – Текст : электронный.

5. Отчет о работе студенческого научного общества «Исследователь» // Чебоксарский экономико-технологический колледж. – URL: <https://clck.ru/3WVxTH> (дата обращения: 21.08.2026). – Текст : электронный.

6. Положение о Всероссийском чемпионатном движении по профессиональному мастерству. – URL: https://www.copp66.ru/dir_images/userfiles/files/Polozhenie_O_VChD.pdf (дата обращения: 21.08.2026). – Текст : электронный.

7. Национальный проект «Молодежь и дети»: паспорт. – URL: <https://base.garant.ru/412383950/> (дата обращения: 21.08.2026). – Текст : электронный.